

朝陽科技大學 093學年度第2學期教學大綱

Teaching Practicum for Food and Beverage Management 餐飲管理科教學實習

當期課號	8635	Course Number	8635
授課教師	賴羿蓉	Instructor	LAI,YI RUNG
中文課名	餐飲管理科教學實習	Course Name	Teaching Practicum for Food and Beverage Management
開課單位	師資培育中心(中教學程進)二B	Department	
修習別	必修	Required/Elective	Required
學分數	2	Credits	2
課程目標	本課程包括： （一）了解教育實習現況及教育實習目的 （二）對認知、情意與技能三大領域之教學法有整體性的認知 （三）能將各種教學法應用於餐飲管理科教學實務上 （四）利用教學演試的觀摩與討論對教學實務建立更深刻的體驗	Objectives	The course includes: 1. Basic idea of practicum understanding. 2. All kinds of teaching theory and skill. 3. The whole concept of teaching design, skill and evaluation 4. Apply teaching design, skill and evaluation into practice. 5. Use teaching simulation and discussion to harden the experience.
教材		Teaching Materials	
成績評量方式	實習教師歷程檔案成績(30%),小組合作成績(20%),個人微試教成績(20%),試教觀察反省成績(30%)	Grading	teacher's portfolio assessment 30%, group cooperation 20%, grad of simulation teaching 20%, reflection of simulation teaching 30%
教師網頁	-		
教學內容	一.教育實習的基本認識 二.教學設計與教學技巧 三.教學法與教學評量 四.微試教	Syllabus	1.The basic idea of practicum 2.Teaching design and skills 3.Teaching methods and evaluation 4.Simulation teaching

尊重智慧財產權，請勿非法影印。